



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial « Années 80 »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 15 octobre

35 € (hors boissons)

Amuse-bouche

Entrées

- Ballotin de cabillaud, farce fine aux crevettes, crème de cresson, chips de betterave.
Ou
- Feuilleté au magret de canard mi-cuit aux agrumes, miel et figes.

Plat

- Aiguillettes de volaille panées au curly, risotto de perles de pâtes aux parmesan et chorizo, panais rôti, bavarois d'épinards.
Ou
- Escalope de saumon, crème de potimarron aux épices douces, risotto de perles de pâtes aux parmesan et chorizo, panais rôti, bavarois d'épinards.

Dessert

- Biscuit financier carotte, mandarine, segments de mandarine confite et son sirop de vin rouge aux épices.
Ou
- Ananas rôti, crumble cacao, crémeux au chocolat au lait.

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)

*accompagnement selon saison.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com